

T.C. ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2020-2025
STRATEJİK EYLEM PLANI

İÇİNDEKİLER

1. ÖN BİLGİ	
2.Amaç	
3. Kapsam	
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı	
5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtım	
6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Amaç, Hedef ve Kalite Politikası	
7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tanıtım	
8. Misyon, Vizyon, Amaç ve Hedeflerimiz	
9. Temel Politika ve Önceliklerimiz	
9.1 Kurumsal Kalite Politikaları	
9.2 Akademik Araştırma Politikaları	
9.3 İdari Politikalar.....	
9.4 Öğrenci Politikaları	
9.5 Bölgesel Politikalar	
10 Paydaşlar	
11 Akademik Altyapı	
12 Eğitim Öğretim Altyapısı ve Mevcut Programlar	
12.1 Mevcut Öğrenci Profili ve Öğrenci Kaynağı Sürekliliği	
12.2 Mezun Öğrenci Profili ve Mezunlarla İlişkiler	
13. İDARİ ALT YAPI	
13.1 Yetki, Görev ve Sorumluluklar	
13.2 Yönetim ve İç Kontrol Sistemi.....	
14 Fiziki Altyapı	
14.1 Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar	
14.2 Tüm Eğitim Alanları	
Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Teçhizat	

14.3 Sosyal Alanlar	
15 Yeni Bina Yatırımı	
16 Mali Faaliyetlere İlişkin Değerlendirme	
17 Akademik Performans Değerlendirmesi.....	
18 SWOT Analizi	
18.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Güçlü Yönleri	
18.2 Zayıf Yönleri	
18.3 Fırsatlar	
18.4 Tehditler	
18.5 SWOT Matrisi	
19 Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi	
19.1 Stratejik Plan	
19.2 Stratejiler Kapsamında Geliştirilen Çözüm Önerileri	
20 Ekler	

1. ÖN BİLGİ

Bu plan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün öğretim kalitesini artırabilmesi ve gerçekleşen hızlı değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejik gereksinimleri iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler doğrultusunda değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek gerekli revizyon ve güncellemeler de gelecekte yapılacaktır. Zira bu raporun programımızın bütün sorunlarını tespit etmesi veya çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde önemli rehberlerden biri olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

2. AMAÇ

Bu çerçevede bu planın temel amacı; programımızın günümüzün ve geleceğin rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda stratejiler belirleyerek, gastronomi ve mutfak sanatları alanında yetkin öğrenciler yetiştirmek, bilimsel çalışmalarla alana katkı sunmak ve bölümümüzün tercih edilirliliğini arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmaktır.

3. KAPSAM

Bu rapor Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü kapsamaktadır.

4. PLANLAMA SÜRECİ VE UYGULAMA PLANI

Bu rapor Prof. Dr. Ferah Özkök, Doç. Dr. Oğuz Taşpınar ve Arş. Gör. Ümit Çarbuğa tarafından hazırlanmıştır.

5. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Tanıtım

3 Temmuz 1992 tarihinde, 3837 sayılı kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Çanakkale Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır.

1993-1994 Eğitim-Öğretim yılında Fen Edebiyat Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ile Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, 1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Ayvacık, Bayramiç, Çan, Ezine, Gelibolu ve Yenice Meslek Yüksekokulları ile Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1995-1996 Eğitim-Öğretim yılında Ziraat, Su Ürünleri, İlahiyat ve Mühendislik-Mimarlık Fakülteleri, 1996-1997 Eğitim-Öğretim yılında Sağlık Yüksekokulu ve Güzel Sanatlar Fakültesi, 1998-1999 Eğitim-Öğretim yılında Gökçeada Meslek Yüksekokulu ile Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu, 2000-2001 Eğitim-Öğretim yılında da Lapseki Meslek Yüksekokulu ve Tıp Fakültesi eğitimine başlamıştır. 2008-2009 Eğitim-Öğretim yılında Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, 2009-2010 Eğitim-Öğretim yılında Yabancı Diller Yüksekokulu, 2010-2011 Eğitim-Öğretim yılında Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Sağlık

Bilimleri Enstitüsü, İletişim Fakültesi ve Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu açılarak eğitim-öğretime başlamışlardır.

Ayrıca, 2012 yılında kurulan ve 2012-2013 Eğitim-Öğretim yılında faaliyete başlayan Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (2016 yılında Siyasal Bilgiler Fakültesine dönüştürülmüştür) ve Çanakkale Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ile 2013 yılı içinde kurulan Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Deniz Teknolojileri Meslek Yüksekokulu ve 2015 yılında Bakanlar Kurulu Kararıyla kurulan Dış Hekimliği Fakültesiyle beraber; 14 Enstitü, 16 Fakülte, 6 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber üniversitemiz toplam 39 eğitim birimine ulaşmıştır. Bunların yanı sıra; 34 Araştırma ve Uygulama Merkezi de faal haldedir.

Bununla birlikte; Üniversitemiz Rektörlüğüne bağlı 4 adet Bölüm Başkanlığı da bulunmaktadır. Rektörlük idari yapısında ise, 8 Daire Başkanlığı ve Üniversitemiz Genel Sekreterliği bünyesinde ise 13 adet Koordinatörlük bulunmaktadır.

Üniversitemizde 49.169 öğrenci eğitim-öğretim alırken, 1936 akademik personel ve 750 idari personel görev yapmaktadır. Ayrıca; 33 adet yabancı uyruklu öğretim üyesi üniversitemizde bulunmaktadır. Üniversitemiz lisans programlarından 13.12.2018 tarihine kadar 53.371 ve önlisans programlarından ise 42.957 olmak üzere üniversitemizden toplam 96.328 öğrenci mezun olmuştur. Üniversitemize bağlı 15 adet yerleşke bulunmaktadır. Bunlardan 7 tanesi kent merkezindedir. Ana yerleşkemiz, Çanakkale-İzmir karayolu 1. kmsinde yer alan Terzioğlu Yerleşkesidir. Üniversitemizin pek çok fakülte, yüksekokul ve birimi Terzioğlu Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. Yerleşke, denize sadece birkaç yüz metre uzaklıkta, sırtını Radar Tepesi'ne vermiş, ormanların içine gömülü çok ayrıcalıklı doğal güzelliğe sahip bir konumdadır. Çanakkale kent merkezinde yer alan Anafartalar Yerleşkemiz, asıl olarak Eğitim Fakültesi, Devlet Konservatuarı ve Eğitim Bilimleri Enstitüsüne ev sahipliği yapmaktadır. Yerleşke kent-üniversite kucaklaşmasının en güzel örneklerinden birini sergilemektedir. Diğer önemli bir yerleşkemiz olan Dardanos Yerleşkemizde, herhangi bir okulumuz bulunmamakta, alan daha çok uygulama sahalarıyla dikkat çekmektedir.

Ayrıca ÇOMÜ'nün ana sosyal tesisleri de bu yerleşkededir. Orman ve denizin iç içe girdiği yerleşke aynı zamanda tarihi Dardanos antik kentinin de kalıntılarını içermektedir. Kent merkezinde yer alan dördüncü yerleşkemiz, Çanakkale-Bursa Karayolu üzerinde bulunan Sarıcaeli'dir. Bu alan üzerinde tekno-park faaliyetlerimiz ve Ziraat Fakültesinin uygulamaları sürmektedir. Çanakkale-Bursa Karayolu üzerinde yeni kurulan beşinci yerleşkemiz olan Şekerpınar, İlahiyat Fakültesi ve İÇDAŞ Kongre Merkezini içerisinde barındırmaktadır. Şehir merkezinde Kepez'de hastanemizin bazı birimleri ve Nedime Hanım yerleşkesinde de bazı birimlerimiz bulunmaktadır. Ayrıca Terzioğlu Yerleşkesinin kurulu olduğu sırtın en zirve noktasında yer alan radar tepesinde, Astrofizik Araştırma Merkezi ve Ulupınar Gözlemevi bulunmaktadır. Gözlemevi Dünya literatüründe önemli bir tutan güçlü bir teleskopa sahiptir.

Bunların dışında; Biga'da, Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Biga Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Biga Meslek Yüksekokulunun bulunduğu Ağaköy Yerleşkesi bulunmaktadır. Ayrıca; Biga, Ayvacık, Bayramiç, Çan, Ezine (Yahya Çavuş Yerleşkesi), Yenice, Lapseki, Gelibolu ve Gökçeada'da, genel olarak Yüksekokul ve Meslek Yüksekokullarımızın adıyla kurulu yerleşkelerimiz bulunmaktadır.

6. Üniversitemiz Misyon, Vizyon, Amaç, Hedef ve Kalite Politikası

ÇOMÜ Misyonu; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli

araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; "kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir niversite olmak"

ÇOMÜ Vizyonu; Genç ve dinamik insan varlığıyla; özgürlükçü, yenilikçi ve sürdürülebilir yapısıyla; kurumsal kültüre değer veren ve kalite odaklı gelişmeyi hedef alan yönetim anlayışıyla; bilimsel araştırma, eğitim-ğretim, sanat ve sportif faaliyetleriyle; "bölgenin en iyi niversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek"

Değerlerimiz; Çanakkale Onsekiz Mart niversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir niversite olma yolunda ilerlemektedir. Bu Değerlerimiz;

- Aidiyet,
- Bilimsellik,
- Düşünce ve İfade zgrlğ,
- Eğitilmiş Vatandaşlar,
- Etik,
- Girişimcilik,
- Hareketlilik,
- İşbirliği, Dayanışma ve Paylaşma,
- Kalite ve Verimlilik,
- Katılımcılık,
- Kentle Bütünleşme,
- Mükemmeliyetçilik,
- Őeffaflık,
- Tanınırlık,
- Tarihine ve Coğrafyasına Sahip ıkma,
- Yaşam Boyu ğrenme,
- Yenilikçilik ve Yaratıcılık.

Hedeflerimiz; niversitemiz kalite odaklı girişimci ve yenilikçi bir niversite anlayışıyla bulunduğu bölgenin en iyi niversitesi olmayı ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmeyi hedeflemiştir. Bu hedefler doğrultusunda kalite politikamızı;

- Mevcut insan kaynaklarının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin arttırılması,
- Eğitim ğretim faaliyetlerinde memnuniyet düzeyinin yükseltilmesini,

- • Üniversitemizi tercih eden uluslararası öğrenciler ve üniversitemizle yurtdışı üniversiteler arasındaki ikili iş birliği anlaşmalarını arttırarak uluslararasılaşma çalışmalarının geliştirilmesini,
- • Araştırma faaliyetlerinde Ar-Ge çalışmalarına öncelikli ve interdisipliner araştırma alanlarına yönelik çalışmaların desteklenmesini,
- • Ulusal ve uluslararası akademik değerlendirmelerde üniversitemizi üst sıralara çıkarmayı,
- • Kurumsal akreditasyon çalışmalarına yönelik faaliyetlerin desteklenmesini, kurumsal kültürün geliştirilmesini,
- • Paydaşlarımızla olan ilişkilerin güçlendirilmesini ve üniversitemiz tarafından topluma sunulan hizmetlerin kalitesinin arttırılmasını ilke edinmiştir .

7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tanıtım

Bölüm ilk olarak 2018-2019 Akademik Yılı itibarıyla Turizm Fakültesi bünyesinde öğrenci alımına başlamıştır. İlk olarak 20 olarak belirlenen kontenjan bir sonraki yılda 40 ve içinde bulunduğumuz 2020-2021 Akademik Yılı'nda ise 50 olarak belirlenmiştir. Bölümün özel kullanımına tahsis edilmiş 4 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında projeksiyon cihazı, bilgisayar ve ses sistemleri bulunmaktadır. Ayrıca fakülte binasında diğer bölümlerle ortak kullanılan 23 adet derslik bulunmaktadır. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağının mevcut durumu ve ekipman kapsamı ile modern/klasik gastronomi uygulamalarının neredeyse tamamına uygun koşullar sağladığı düşünülmektedir. Fakülte binasında ortak kullanım alanlarına dahil olan 1adet seminer salonu, 1 adet toplantı salonu ve 1 adet bilgisayar l laboratuvarı mevcut olup ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Fakülte ve bölümümüzün kampüs içerisinde gerektiğinde faydalanabileceği; konferans, seminer ve sosyal faaliyetler düzenleyebileceği 1 adet büyük (512 kişi kapasiteli) ve 4 adet küçük (135 kişi kapasiteli) salon bulunmaktadır. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerin ve çalışanların hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, kantin ve kafeteryalar mevcuttur. Kampüste bulunan merkezi kütüphane ise yaklaşık 8000 m² kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphane arşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır.

Bölümün akademik kadrosunda 1 Profesör, 2 Dr. Öğretim Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Bölüm başkanlığını Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK yürütmektedir. Bölüm bünyesinde staj ve değişim programları gibi konular için ayrı ayrı komisyonlar bulunmaktadır. Komisyonlar ilgilendikleri alanlar için aldıkları kararları bölüm başkanlığına sunmaktadır. Bölümün ders dağılımı, ders planı, ders programı, öğretim yöntemlerinin geliştirilmesi ve öğrencilerin staj/iş olanakları gibi hemen her konuda bölüm akademik kadrosunun ortak görüş ve önerileri ile karar alınmaktadır.

Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Bölümün sahip olduğu ve yukarıda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere gastronomi alanının yanı sıra işletmecilik, turizm ve ekonomi alanlarında çeşitli dersler sunulmaktadır. Bölümün öğretim planı ve öğretim yöntemleri doğrultusunda mezunların gastronomi alanında öncelikli olarak şef, işletmeci veya girişimci olarak başarı elde etmesine katkı sağlanması hedeflenmektedir. Diğer taraftan bölümümüz yiyecek içecek sektörünün önde gelen kuruluşları ile ikili ilişkiler kuran ve bu ilişkiler doğrultusunda öğrencilerine staj/iş olanakları sağlamakta olan ve bu olanakların sağlanmasına önem

veren bir bölümdür. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir ve ek olarak Fransızca, İtalyanca ve Japonca da seçmeli ders olarak ders planında bulunmaktadır. ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS-SÖZ puan türüne göre öğrenci alımı yapılmaktadır.

8. Misyon, Vizyon, Amaç ve Hedeflerimiz

Misyonu

Bilimsel ve mesleki gelişimde; yaratıcı düşünme, girişimci olma, bilimin üstünlüğü, toplumsal fayda sağlama, etik değerleri dikkate alma ve yeniliklere açık olma ilkelerine bağlı kalarak; kaliteli akademik çalışmalar ortaya koymak ve bilimsel ve ekonomik zenginliğe katkı sağlayacak nitelikli eğitim sağlamak.

Vizyon

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencileri ve akademisyen kadrosu ile bulunduğu bölgede ulusal ve uluslararası düzeyde saygın bir program olmak.

Değerler

- Yaratıcı düşünmek,
- Bilime katkı sunmak,
- Toplumsal faydayı gözetmek,
- Etik değerleri dikkate almak,
- Yenilikçi olmak,
- Kalite odaklı olmak

Amaç ve Hedefleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün temel amacı ülkemizde gelişen turizm sektörüne gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek, kalifiye, genç mutfak yöneticileri yetiştirmektir. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Dört yıllık lisans programı süresince öğrencilere temel beslenme ilkelerinden başlayarak en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliği ve gastronomi ile ilgili tüm önemli bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Lisans programı süresince öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve Türk ve dünya mutfakları hakkında eğitim verilmektedir. Yiyecek-içecek yönetimi ve yemek pişirme teknikleri derslerinin teorik ve uygulamalı olarak verilmesi planlanmış bununla da öğrencilerin hem teorik hem de pratik bilgi ve beceriye sahip olması amaçlanmaktadır. Bölümün eğitim dili Türkçe olmakla birlikte öğrencilere dört yıllık eğitim süresi boyunca zorunlu olarak İngilizce ve Fransızca/İtalyanca/Japonca dillerinden birisi zorunlu seçmeli yabancı dil olarak verilmektedir. Klasik yemek pişirme teknikleri, Fransız, Türk, Osmanlı, Akdeniz, uluslararası ve modern mutfak teknikleri uygulamalı olarak verilmektedir. Pastacılık sanatı, çikolata hazırlama teknikleri, şarapçılığa giriş gibi diğer pratik derslerin yanında yiyecek içecek tarihi, dünya mutfak kültürü, turizm ve yiyecek içecek sosyolojisi gibi teorik derslerle mutfak sanatı ve kültürü değişik perspektiflerle derinlemesine uygulamalı ve teorik olarak incelenmektedir. Temel gastronomi ve mutfak eğitiminin yanında Türk

yiyecek içecek kültürünün ve Türk Mutfağının geliştirilmesine katkıda bulunulması ve tüm dünyaya tanıtılması bölümün en temel amaçlarındandır.

9. Temel Politika Ve nceliklerimiz

9.1 Kurumsal Kalite Politikaları

Kurumsal kalitenin artırılması için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kaliteye yönelik politikaları:

- Eğitim-ğretim-araştırma alt yapısını geliştirmek
- Lisansüstü eğitime ağırlık vermek
- Mesleki eğitimi, toplum ihtiyaçlarına göre sürekli yenilemek ve geliştirmek
- AB eğitim programlarına entegre olmak
- Yerel ve ulusal mutfağın ortaya çıkarılması, geliştirilmesi ve tanıtılmasına öncelik vermek

9.2 Akademik

9.2 Akademik Araştırma Politikaları

Bölümümüzün araştırma politikaları:

- Öğretim elemanlarının nitelikli bilimsel eserler vermeleri için gerekli altyapı, idari desteği vermek.
- Bölgenin mevcut şartlarına uygun araştırma projeleri geliştirmek.

9.3 İdari Politikalar

anakkale Onsekiz Mart niversitesi'nde karar alma mekanizması mevzuata uygun bir şekilde çalışmaktadır. Üniversitemizin dikey ve yatay örgütlenmesi programın eğitim amaçlarına ulaşılması için uygun bir yapıdadır.

9.4 Öğrenci Politikaları

Blmmzden mezun olurken öğrencilere kazandırılması beklenenler;

Gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkiyi tanıma, bu disiplinleri ait temel bilgilere sahip olma

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel bilgilere sahip olma

Yabancı dilde okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerisi edinme, gastronomi ve mutfak sanatları alanında mesleki ilişkiler için gerekli dil bilgisine sahip olma

İkinci yabancı dilde olarak okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerisi edinme

Gastronomi ve sanat ilişkisini kavrama, estetik kavramına bağlı kalarak yiyecek ve içecek üretimini yorumlama

Ulusal tarih, dil ve kültür hakkında bilgi sahibi olma

Mutfakta kullanılan ekipmanları ve pişirme yöntemlerini tanıma ve bu alanla ilgili temel kavramlar hakkında bilgi sahibi olma

Temel düzeyde beslenme bilgisi edinme, beslenme bilimi ve gastronomi ilişkisini kavrama, bu ilişkiyi yiyecek ve içecek üretiminde kullanma

Yiyecek ve içecek üretim alanlarında ortaya çıkabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri tanıma, gerekli önlemleri geliştirebilme

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kendi işini kurabilme ve yönetme beceri için gerekli ekonomi ve işletme bilgisine sahip olma

Gastronomi alanında özgün düşünebilme ve yenilikler geliştirme.

Gastronomi alanında yaşanan ve yaşanabilecek gelişmeleri anlama ve yorumlama becerisi kazanma.

9.5 Bölgesel Politikalar

Bölümümüz bölgesel düzeyde şu politikaları belirlemiştir:

- Yerel ve ulusal düzeyde gastronomi alanında katkı sağlamak için gastronomi araştırmalarına öncelik vermek
- Bölgenin mevcut şartlarına uygun araştırma projeleri geliştirmek.
- Sektör ile iş birliği kurarak, onların ihtiyaçlarına cevap vermek.

10. Paydaşlar

Program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarına (öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler, öğrenci anketleri, vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm ders programı, program çıktıları ve eğitim amaçları paydaşlardan gelen öneriler doğrultusunda sürekli güncellenmektedir.

11. Akademik Altyapı

Bölüm kadrosunda 1 profesör, 1 doçent, 1 doktor öğretim üyesi ve 1 araştırma görevlisi bulunmaktadır. 13/b maddesiyle görevlendirilen 1 doktor öğretim üyesi dışında diğer fakülte yükseköğretim ve meslek yükseköğretimlerinden öğretim üyeleri derslerde görevlendirilmektedir.

Tablo . Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50<		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof. Dr.										1		

Doç. Dr.					1								
Dr.Öğr.Üyesi				1	1								
Arş.Gör.		1											

Tablo . Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Ünvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Prof. Dr.	Ferah Özkök	5	25
Doç. Dr.	Serdar Sünnetçioğlu	10	27
Dr.Öğr.Üyesi	Oğuz Taşpınar	10	18
Dr. Öğr. Üyesi	Müesser Korkmaz(13/B)	10	15

Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyor sa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör , Sanayi ,	Kaç Yıldır Bu Kurum da	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşların da	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlık ta	Araştırma da
Prof. Dr. Ferah Özkök	Anadolu Üniversitesi-1997	-	-	26	26	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Oğuz Taşpınar	İstanbul Üniversitesi	-	9	8	3	Yüksek	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	-	3	9	3	Yüksek	Orta	Yüksek

	i-2016							
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	Necmettin Erbakan Üniversites i 2018	Doktora	7	3	3	Yüksek	Orta	Orta

Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Ferah Özkök	2 (TUBİTAK) 3 (BAP)	2 (TUBİTAK) Araştırmacı 2 (BAP) Yürütücü 1 (BAP) Araştırmacı
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	1 (BAP)	Araştırmacı
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	1 (BAP)	Araştırmacı
Genel Toplam	3	

Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölemleri
Prof. Dr. Ferah Özkök	46	246	30	20
Dr.Öğr.Üyesi Oğuz Taşpınar	18	32	3	4
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	40	203	3	14
Arş. Gör Ümit Çarbuğa	9	2		3
Genel Toplam	112	387	16	40

12. Eğitim Öğretim Altyapısı ve Mevcut Programlar

Bölüm ilk olarak 2018-2019 Akademik Yılı itibarıyla Turizm Fakültesi bünyesinde öğrenci alımına başlamıştır. İlk olarak 20 olarak belirlenen kontenjan bir sonraki yılda 40 ve içinde bulunduğumuz 2020-2021 Akademik Yılı'nda ise 50 olarak belirlenmiştir. Bölümün özel kullanımına tahsis edilmiş 4 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında projeksiyon cihazı, bilgisayar ve ses sistemleri bulunmaktadır. Ayrıca fakülte binasında diğer bölümlerle ortak kullanılan 23 adet derslik bulunmaktadır. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağının mevcut durumu ve ekipman kapsamı ile modern/klasik gastronomi uygulamalarının neredeyse tamamına uygun koşullar sağladığı düşünülmektedir. Fakülte binasında ortak kullanım alanlarına dahil olan 1adet seminer salonu, 1 adet toplantı salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı mevcut olup ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Fakülte ve bölümümüzün kampüs içerisinde gerektiğinde faydalanabileceği; konferans, seminer ve sosyal faaliyetler düzenleyebileceği 1 adet büyük (512 kişi kapasiteli) ve 4 adet küçük (135 kişi kapasiteli) salon bulunmaktadır. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerin ve çalışanların hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, kantin ve kafeteryalar mevcuttur. Kampüste bulunan merkezi kütüphane ise yaklaşık 8000 m² kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphane arşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır.

12.1 Mevcut Öğrenci Profili ve Öğrenci Kaynağı Sürekliliği

Mevcut öğrenci profili incelendiğinde şu çıkarımları yapmak mümkündür;

- Öğrencilerin büyük çoğunluğu üniversite öncesinde gastronomi alanında herhangi bir eğitim almamıştır. Yine öğrencilerin büyük çoğunluğu alanına ilgi duyar, gelişime açık, önüne çıkan fırsatları kullanma çabası göstermektedir.

- Türkiye'nin hemen her bölgesinden öğrencilerin bölümümü tercih ettiği, Yunanistan, Bulgaristan ve Endonezya gibi çeşitli ülkelerden öğrencilerin de bölümümü tercih ettiği, ağırlıklı olarak erkek öğrencilerin bölüme ilgi gösterdiği anlaşılmaktadır.
- Gerek ders içi gerekse de ders dışı etkinlikler ilgilenmekte oldukları mesleklerde kendilerini geliştirme çabasına sahip olan öğrenciler bölümdeki öğrencilerin çoğunluğunu oluşturmaktadır. Bu çabanın daha verimli hale gelmesi adına ekip çalışmaları girişimlerinin olduğu gözlemlenmektedir.
- Gastronomi alanında uzman olan mezunlarımız, gastronomi yazarlığı, yiyecek-içecek fotoğrafçılığı gibi alanlarda da kariyer yapma imkanlarına sahiptirler.
- Gastronomi alanında öğrencilerin yönelebileceği pek çok meslek grubu olmasına karşın öğrencilerin tamamına yakını gelecekte kendisini bir şef olarak görmek istemektedir.

12.2 Mezun Öğrenci Profili ve Mezunlarla İlişkiler

Bölümümüz henüz mezun öğrenci vermemiştir.

13. İDARİ ALT YAPI

Bölümler, Bölüm Başkanı tarafından yönetilir, Dekanlığa ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne karşı sorumludur.

13.1 Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

13.2 Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Bölümümüzde karar alma mekanizmalarında ise 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince Bölüm Kurulu, Akademik Bölüm Kurulu ve Anabilim Dalı Kurulu oluşturulmakta ve kurullar görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Bölüm Kurulu'nda alınan bütün kararlar EBYS sistemi kullanılarak gerekli mercilere ulaştırılmaktadır.

Ayrıca program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için iç ve dış paydaş katkılarına (öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, işverenler, kamu kuruluşları, özel sektör) büyük önem verilmektedir. Bu bağlamda yüz yüze görüşmeler (öğrenciler, mezunlar, işverenler ve diğer paydaşlar), seminerler, öğrenci anketleri, mezun toplantıları, mezun anketleri vb. gibi faaliyetler yapılmaktadır. Bölüm Program eğitim amaçlarının belirlenmesi için, bölümün tüm öğretim elemanlarını içine alan komisyonlar oluşturulmuştur.

14 Fiziki Altyapı

Bölüm için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır. Bölüm için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Turizm Fakültesi bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların dekanlık bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Dersliklerde ve uygulama alanlarında teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları fakülteye ayrılmış bütçeden karşılanmaktadır.

14.1 Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Üniversite Kütüphaneleri, eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini desteklemek, personel, öğrenci ve öğretim elemanlarının akademik program ve bilimsel araştırmalarından doğan bilgi ihtiyaçlarını karşılamak ve buldukları bölgedeki halkın da bilgi donanımının artmasına katkıda bulunmak amacıyla kurulurlar. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı 20.10.1993 tarihinde Anafartalar Yerleşkesi içerisinde faaliyete başlamış ve 2005–2006 eğitim öğretim yılından itibaren Terzioğlu Yerleşkesindeki 5000 m² kapalı alana sahip mevcut binasına taşınmıştır. 2014 yılında kullanıma açılan ek binası ile birlikte şu an 8000 m² kapalı alanda 1000 kişilik

oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir.

ÇOMÜ Kütüphanesi gerek zengin basılı ve elektronik koleksiyonu gerekse fiziksel donanım ve imkanları ile Türkiye'nin sayılı araştırma kütüphaneleri arasında yer almaktadır. ÇOMÜ kütüphaneleri 1 merkez kütüphane, 3 Fakülte kütüphanesi ve 9 kitaplıktan oluşmaktadır:

- • Merkez Kütüphane (Terzioğlu Yerleşkesi)
- • ÇOMÜ Biga Kütüphanesi (Ağaköy, Biga)
- • Eğitim Kütüphanesi (Anafartalar Yerleşkesi)
- • ÇOMÜ İlahiyat Kütüphanesi (Şekerpınar Yerleşkesi)
- • Tıp Fakültesi Kütüphanesi (Geçici olarak Merkez Kütüphane'de)
- • İlçe kütüphaneleri (Yenice, Ezine, Bayramiç, Gökçeada, Ayvacık, Lapseki, Gelibolu, Çan, Bozcada)

Ayrıca Çanakkale-Tübingen Troia Vakfı M. Osman Kütüphanesi ile Üniversitemiz kütüphanesi arasında yapılan işbirliği antlaşması ile 10.000 cildin üzerindeki özel koleksiyon üniversitemiz kullanıcılarının hizmetine sunulmuştur. ÇOMÜ Kütüphanesi, gösterdiği dikkat çekici performansı ile Türkiye'nin en hızlı büyüyen Üniversite kütüphanesi olmuştur. ÇOMÜ Kütüphanesi açık raf sistemi ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacıların kolaylıkla aradıkları yayınlara ulaşabilmesini amaçlamaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine, kütüphane internet sitesinde yer alan katalog tarama sorgulamasından erişilebilir. Kütüphanede Verilen Hizmetler

- • Başvuru ve Enformasyon Hizmeti
- • Elektronik Yayınlar (Veritabanları, e-Dergiler, e-Kitaplar)
- • Kütüphane Otomasyonu
- • Kataloglama
- • Basılı Süreli Yayınlar
- • e-Yayınlar Tarama Salonu ve Diğer İnternet Hizmetleri
- • Multimedya Salonu
- • Ödünç Verme ve Koleksiyon
- • Kütüphanelerarası İşbirliği
- • Seminer Salonu ve Grup Çalışma Odaları
- • Akıllı Sınıf
- • Tezler
- • Fotokopi Hizmeti
- • Kafeterya

Öğrencilerimize uygulama mutfağında son teknolojiye uygun teçhizatlarla ve ekipmanlarla uygulama yapma olanağı sağlanmaktadır. Öğrenciler bir restoran mutfağına girdiklerinde yapılacak tüm işlemleri öğrenebilecekleri bir donanıma sahip mutfakta uygulama eğitimi alabilmektedir.

14.2 Tüm Eğitim Alanları

Bölümümüzün içinde bulunduğu Turizm Fakültesi binası ve diğer bölümlerle ortak kullanım alanı olarak tahsis edilen derslik, toplantı salonu ve diğer alanlara ilişkin bilgiler aşağıdaki gibidir.

Bina Adı	Alan (m ²)	Kat Üniteleri
Turizm Fakültesi	7950 (Bina)	1 Bilgisayar Laboratuvarı 23 Derslik 1 Seminer Salonu 1 Toplantı Salonu

Toplam m² (kat
x m²/kat) binada;
1 Bilgisayar
Laboratuvarı
23 Derslik

2 Konferans Salonu

1 Seminer Salonu

1 Toplantı Salonu

Bölümümüzün faydalanabileceği 23 adet derslik bulunmaktadır. Bu derslikler fakültede bulunan diğer bölümlerle ortak kullanılmaktadır. Dersliklere ilişkin bilgiler aşağıdaki gibidir.

Her sınıfta sıra ya da amfi düzeni şeklinde oturma grupları, tahta, projeksiyon ve ses sistemi mevcuttur.

Derslik Adı	Alan (m ²)	Öğrenci Kapasitesi (kişi)	Derslik Adı	Alan (m ²)	Öğrenci Kapasitesi (kişi)
Z01	40	72	201	40	72
Z02	40	72	202	40	72
Z03	50	96	203	50	96
Z04	50	96	204	50	96
Z05	40	72	205	40	72
Z06	40	72	206	40	72
101	40	72	301	40	72
102	40	72	302	40	72
103	50	96	303	50	96
105	40	72	304	50	96
106	40	72	305	40	72
LAB	40	46	306	40	72

Bölümün uygulama dersleri için tahsis edilmiş, gerekli ekipmanlara sahip uygulama mutfağı mevcuttur. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma

açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağının mevcut durumu ve ekipman kapsamı ile modern/klasik gastronomi uygulamalarının neredeyse tamamına uygun koşullar sağladığı düşünülmektedir. Fakülte binasında ortak kullanım alanlarına dahil olan 1 adet toplantı salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı mevcut olup ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Fakülte ve bölümümüzün kampüs içerisinde gerektiğinde faydalanabileceği; konferans, seminer ve sosyal faaliyetler düzenleyebileceği 1 adet büyük (512 kişi kapasiteli) ve 4 adet küçük (135 kişi kapasiteli) salon bulunmaktadır. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerin ve çalışanların hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, kantin ve kafeteryalar mevcuttur. Kampüste bulunan merkezi kütüphane ise yaklaşık 8000 m2 kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphane arşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır.

14.3 Sosyal Alanlar

Bölümümüz üniversitenin merkez yerleşkesinde bulunması avantajıyla üniversitemiz tarafından sağlanan pek çok sosyal ve kültürel imkana oldukça yakın bir konumdadır. Kampüs içerisinde birçok kafe/kafeterya/lokanta/kantin gibi işletmeler mevcuttur. Bunlara ek olarak kampüs içerisinde sportif faaliyetlere uygun alanlar da mevcuttur. Kampüs içerisinde 1 kapalı spor salonu ve 1 tenis kortu bulunmaktadır. Öğrencilerin katılabileceği çeşitli topluluklar sayesinde toplulukların düzenledikleri etkinliklerde düzenleyici veya katılımcı gibi roller alabilmektedir. Bu tür etkinlikler üniversitemiz tarafından etkin biçimde desteklenmektedir.

15 Yeni Bina Yatırımı

Hali hazırda yeni bina yatırımı planlar dahilinde değildir.

16 Mali Faaliyetlere İlişkin Değerlendirme

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bir kamu üniversitesidir. Bu nedenle çalışanlarının maaşlarını da kapsayan bütçesinin büyük bir kısmı devlet tarafından tahsis edilmektedir. Bütçenin devlet desteği dışındaki diğer başlıca kaynağını, döner sermaye gelirleri oluşturmaktadır. Program amaçlarının yerine getirilmesi ve sürdürülmesi için gerekli olan parasal kaynaklar, katma bütçeden ve döner sermaye gelirlerinden sağlanmaktadır. Bütçe kanunuyla Üniversiteye verilen fasıllar, ihtiyaçlara göre Rektörlük Makamı tarafından fakülteye dağıtılmaktadır. Turizm Fakültesi'ne ayrılan tahsisat da Dekanlık Makamı tarafından bölümler ve dekanlık birimleri arasında dağıtılmakta ve Fakülte Yönetim Kurulu kararı ile uygulanmaktadır. Genel harcamalar, doğrudan Fakülte bütçesinden karşılanmaktadır.

Yapılan harcamalar bölümlerin ihtiyaçları dikkate alınarak fakülte tarafından hazırlanan bütçe, Rektörlük kanalıyla Maliye Bakanlığı tarafından bir yıl önceden üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak düzenlenmekte ve yılbaşında üniversitelere tahsis edilmektedir. Rektörlük yetkinde, fakülteye yapılan dağılımda bütçenin hangi harcamalar için kullanılabileceği belirlenmektedir. Bütçenin, bölümlere ve dekanlık merkezi için dağılımı dekanlık tarafından yapılmaktadır.

Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, birimlerde yürütülen lisansüstü tezler ve araştırma projelerine destek vermektedir. Projeler üniversite içinden ve dışından seçilen hakemler tarafından değerlendirilmektedir. Bu projeler arasında bölüm altyapısına yönelik başvurular da kabul görmekte

ve uygulamaya alınmaktadır. BAP dışında öğretim üyelerinin TÜBİTAK destekli projeler ve projelerden gelen fonları da bulunmaktadır.

17. Akademik Performans Değerlendirmesi

Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölemleri
Prof. Dr. Ferah Özkök	46	246	30	20
Dr.Öğr.Üyesi Oğuz Taşpınar	18	32	3	4
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	40	203	3	14
Arş. Gör Ümit Çarbuğa	9	2		3
Genel Toplam	113	596	36	41

18. SWOT Analizi

<p>Güçlü Yönleri:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,• Uygulama mutfağının endüstriyel mutfak düzeninde yeni ekipmanlar ile donatılmış olması• Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,• Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün Türkiye'de en popüler bölümlerden birisi olması.• Fransızca, İtalyanca ve Japonca gibi gastronomi dillerinin öğretilmesi.• Tercihlerde ve yerleştirme puanlarında Bölümün gittikçe artan başarısı.• Öğrencilerin üst düzey işletmelerde stajlarını başarıyla gerçekleştirmeleri ve sektörde bölüm imajının yüksek olması.• Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması, Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,• Bölümümüzde girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,• Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,•	<p>Zayıf Yönleri</p> <ul style="list-style-type: none">• Çanakkale ilinin zengin mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen üst düzey restoran işletmelerinin neredeyse yok denecek kadar az olması.• Uygulama mutfağının endüstriyel olarak yeniden tasarlanması ve yeni ekipmanlar ile donatılmasına rağmen istasyonların (öğrenci çalışma alanlarının) sayıca yetersiz olması, duyuşsal analiz odası, sunum odası ve diğer fiziki gereksinimlerin eksikliği.• Uygulama derslerinde yapılacak yemekler için sarf malzemesinin temin edilmesi konusunda yaşanan sıkıntılar, sponsor desteğinin bulunamaması ve bütçe aktarılmaması.• Alanında yetkin akademisyenlerin bulunmasına karşın öğrenci sayımızın artması ile oluşan alanında uzman öğretim üyesi ve araştırma görevlisi eksikliği
<p>Fırsatlar</p> <ul style="list-style-type: none">• Çanakkale ilinin konum avantajı. İstanbul, Bursa ve İzmir gibi büyük şehirlere yakınlığı ve Ankara ile doğrudan havayolu uçuşları ile cezbedicidir.• Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,• Çanakkale ilinin Bozcaada, Gökçeada gibi adalar ile Ezine, Gelibolu, Bayramiç, Ayvacık gibi gastronomik anlamda önemli yerel değerlere sahip olması.• Sosyal medyada ve görsel medyada şef yarışmalarının da etkisiyle bölümün daha popüler hale gelmesi,• Çanakkale gibi tarihi ve mirolojik	<p>Tehditler</p> <ul style="list-style-type: none">• Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü sayısının artması•• Öğrenci kontejanlarının sürekli artırılması ile oluşan kalabalık sınıf mevcutlarında kaliteli uygulama eğitiminin yapılamayacak olması

değerler ile birlikte zengin bir mutfak kültürüne sahip olması.	
---	--

19. Uygun Stratejilerin geliştirilmesi

Bölümümüz, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu kapsamda 2021-2022 eğitim öğretim yılına ilişkin güncellemeler, öğrenci anketlerinden ve swot analizinden yola çıkılarak gerçekleştirilmiştir. Ayrıca mevcut stratejik planımızda kurum ve bölüm stratejik planlarına uygun biçimde verilere dayalı olarak oluşturulmuş stratejik hedeflerimiz de bulunmaktadır. Bunlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Kurum ve Bölüm Stratejik Planları Kapsamında Veriye Dayalı Oluşturulan Program Stratejileri

Strateji 1: Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak ve araştırma görevlisi ile öğretim üyesi sayısının artırılması.

Strateji 2: Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleriyle daha rekabetçi bir program için yenilikçi bir öğretim planı geliştirmek, bilimsel çalışma ve proje sayısının artırılmasına yönelik ortak çalışmalar yapılmak.

Strateji 3: Tüm paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesine yönelik yeni faaliyetler geliştirmek.

Strateji 4: Bologna girişlerinin her dönem dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncellenmesinin sağlamak. Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri bu konularda gerekli hizmet içi eğitimlerin alınması.

Strateji 5: Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılması.

Strateji 6: Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde hizmet içi eğitimlerin alınarak kurumsal bağlılığın ortak amaca hizmet eden faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

Strateji 7: Öğretim elemanlarının derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesine özen gösterilmesi.

Strateji 8: Öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

Strateji 9: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi için çaba sarf edilmesi.

Strateji 10: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

Strateji 11: Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.

Strateji 12: Bölüm Sektör iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yaparak gerekli bağlantıların kurulması.

Strateji 13: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.

Strateji 14: Rakip bölümlerle gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Strateji 15: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Strateji 16: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü bölümler arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.

Strateji 17: Öğrencilerin, teknik ve uygulama gezisi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi.

Strateji 18: Bölümümüz öğrencilerine gereken alt yapı sağlanarak öğrencilerin sektör ile etkileşiminin sağlanması. Bölüm öğretim elemanları nezdinde girişimlerde bulunarak başarılı öğrencilere turizm işletmelerinde çalışma karşılığında burs ve benzeri imkanların yaratılması ve bölümümüz öğrencilerine staj yapma imkanı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması.

Strateji 19: Öğrencilere yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Sokrates, Da Vinci Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenmesi.

EKLER

Mevcut 8 Yarıyılık Öğretim Programı

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027&culture=tr-TR>